



Comunicato stampa del 13 marzo 2024

Appuntamenti dal 15 marzo al 16 maggio in ristoranti della Valdichiana senese e aretina per valorizzare la qualità della carne con chef dell'Unione Regionale Cuochi Toscani

“Chianina in tavola in tour”: al via la terza edizione con 6 cene-incontro

Valorizzare la carne di razza Chianina certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP attraverso il suo legame con il territorio di origine e un corretto utilizzo in cucina per apprezzarne al meglio la qualità. Con questi obiettivi il Consorzio di tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e l'associazione 'Amici della Chianina' hanno organizzato la **terza edizione di 'Chianina in tavola in tour'**, che fa parte del progetto 'La Valle del Gigante Bianco' nato nel 2005. L'iniziativa proporrà, con una formula consolidata nelle prime due edizioni, **sei cene-incontro** in programma **dal 15 marzo al 16 maggio** in sei ristoranti della Valdichiana senese e aretina, aperte a operatori di settore, allevatori, gastronomi e a tutti coloro che amano la carne Chianina certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. I menu delle sei serate saranno preparati da qualificati **chef dell'Unione Regionale Cuochi Toscani** che lavoreranno in 'tandem' in ogni appuntamento: Katia Maccari, Silvia Baracchi, Mattia Putzulu, Emiliano Rossi, Walter Redaelli e Roberto Lodovichi.

Le cene-incontro prenderanno il via **venerdì 15 marzo** con lo chef Walter Redaelli del 'Ristorante Walter Redaelli' di Bettolle che ospiterà nella sua cucina lo chef Emiliano Rossi, dell'“Osteria del Teatro” di Cortona. **Giovedì 28 marzo** lo chef Roberto Lodovichi, del ristorante 'Guido Monaco d'Arezzo', ospiterà la Lady chef Katia Maccari, del ristorante 'I Salotti di Villa il Patriarca' di Chiusi, mentre **giovedì 11 aprile** lo chef Mattia Putzulu, del ristorante 'L'Altro Cantuccio' di Montepulciano, ospiterà la Lady chef Silvia Regi, del ristorante 'Il Falconiere' di Cortona.

Le cene continueranno **giovedì 18 aprile**, quando lo chef Emiliano Rossi, dell'“Osteria del Teatro” di Cortona, ospiterà lo chef Walter Redaelli, del 'Ristorante Walter Redaelli' di Bettolle e **giovedì 2 maggio** con la Lady Chef Katia Maccari, del ristorante 'I Salotti di Villa il Patriarca' di Chiusi, che ospiterà lo chef Roberto Lodovichi, del ristorante 'Guido Monaco d'Arezzo. Gli appuntamenti dedicati alla qualità della Chianina si chiuderanno **giovedì 16 maggio** con la Lady chef Silvia Baracchi, del ristorante 'Il Falconiere' di Cortona, che ospiterà lo chef Mattia Putzulu, del ristorante 'L'Altro Cantuccio' di Montepulciano. I piatti saranno abbinati a vini di qualità in arrivo dai territori coinvolti nell'iniziativa, presentati e serviti dai sommelier FISAR e AIS.

Ogni appuntamento vedrà la partecipazione di Andrea Petrini, direttore del Consorzio di tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, e Giovanni Corti, presidente dell'Associazione Amici della Chianina. Per informazioni e prenotazioni, è possibile scrivere a info@chianinavalley.eu.

Ufficio stampa

Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Agenzia Robespierre - Via dei Termini, 6 - 53100 Siena - phone +39 0577 42984

Lisa Cresti cell. 334 6103560 mail: lisa.cresti@robespierreonline.it

Massimo Gorelli cell 349 7905567 mail: massimo.gorelli@robespierreonline.it